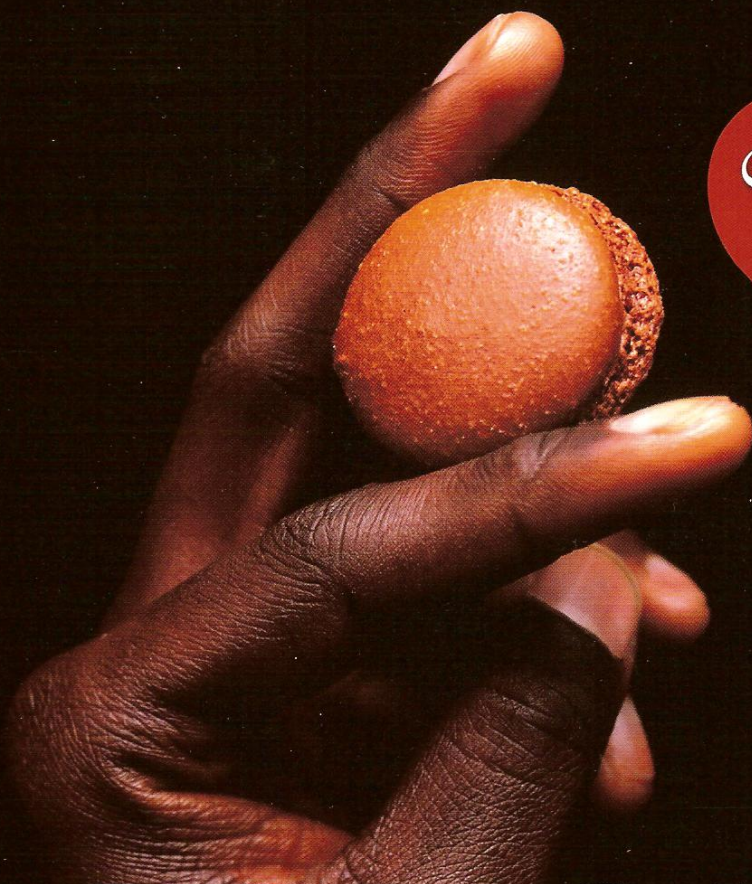


MAGASINET FÖR DIG SOM ÄLSKAR CHOKLAD!

journalchocolat

TIDSKRIFT FÖR GOD CHOKLADKULTUR | NR 3 | SEPTEMBER–NOVEMBER 2009 | PRIS 39 KR (INKL MOMS)



MACARONER

REKORDSTOR SVENSK SATSNING PÅ KVALITETSSCHOKLAD

ELISABETH JOHANSSON CHOKLADSPANAR I PARIS

DE BÄSTA CHOKLADADRESSERNA I LUND & MALMÖ

SVENSKÄTTADE KAKAOKUNGEN PÅ MADAGASKAR

LITET KAFFEROSTERI MED STORA AMBITIONER



CHOKLAD- BRANSCHENS FAVORITKAKAO

Många chokladmakare köper sin kakao från Ambolikapiky. Var tredje timme krattas de soltorkande börnorna.

Internationell är det minsta man kan kalla Bertil Åkesson. Företag i Zug i Schweiz, bostad i Antwerpen i Belgien, plantager i Madagaskar och Brasilien, chokladtillverkning utanför Paris. Därtill kan läggas att hans far är bördig från Sverige och hans mor från Frankrike.

– Och *Carolín*, min hustru, kommer från Tyskland, skrattar han.

Trots sitt svenskklingande namn har Bertil Åkesson aldrig bott i Sverige och talar inte svenska. Fadern – som har samma namn som sonen – var diplomat och arbetade först på svenska ambassaden i Paris innan flytt-lasset gick till Kamerun i Centralafrika. I slutet av 1970-talet fick han tips om en plantage som var till salu i Madagaskar, utanför Afrikas östkust.

– Den hade anlagts i början av förra seklet och ägdes av franska staten. Pappa hade aldrig varit i Madagaskar, men tog chansen och köpte den, berättar Bertil Åkesson.

Ambolikapiky-plantagen ligger i Sambi-

ranodalen i nordvästra delen av landet och omfattar cirka 2 300 hektar. Större delen av arealen används för odling av kaffe, peppar och ylang-ylang, de väldoftande blommor som plockas och destilleras till eterisk olja som används vid parfymtillverkning.

Några kakaoträd fanns från början inte på plantagen. Men 1992 köpte familjen Åkesson till mer mark och cirka 500 hektar används nu för kakaoodling.

– När vi startade var det dåligt ställt med våra kunskaper om kakaoodling. Men både plantagearbetarna och chokladfabrikanterna har bidragit med många goda råd. Under flera års tid reste jag runt och besökte flera företag i Europa och USA, men även Valrhonas och Domoris plantager i Sydamerika för att lära mig mer, förklarar Bertil Åkesson.

DE INTENSIVA KONTAKTERNA med chokladfabrikanterna resulterade inte bara i kunskaper om kakaoodling. Många av företagen han besökte har också blivit trogna kunder till plantagen. På kundlistan finns i dag en rad världsberömda företag som till exem-

pel franska Valrhona och Bonnat, italienska Domori, tyska Coppeneur, amerikanska Amano, Scharffenberger och Patric samt japanska Wait.

– Inom chokladvärlden råder en gemytlig stämning där alla hjälper alla. Alla är måna om att säkra tillgången till bra råvara och höja kvaliteten på den färdiga chokladen, konstaterar Bertil Åkesson.

UNDET DE SNART TJUGO ÅR som familjen Åkesson drivit plantagen har man genomfört stora insatser för att rusta upp den. Gamla träd har huggits ned och nya planterats – bara i fjol sattes cirka 20 000 plantor.

– Vi är lyckligt lottade med bra genetiskt material. Däremot är det viktigt att hela tiden plantera nytt för optimera avkastningen och bibehålla kvaliteten, säger Bertil Åkesson.

Cirka 300 ton kakao skördas årligen. Huvuddelen är Trinitario, men även ett par ton exklusiv Criollo produceras. Efter att kakaofrukterna skurits ned och tömts på sitt innehåll av bönor sker jäsning och torkning ute på plantagen. →

□ CHOKLADVÄRLDEN

”Torkningen är ett underskattat moment. Genom att torka bönorna försiktigt – tre timmar första dagen – får vi fram de citrustoner som är så karaktäristiska för vår kakao.”

Fermenteringen, det vill säga jäsningsen av kakaobönorna, har en stor betydelse för den färdiga chokladen. Det är under jäsningsen som bönorna utvecklar den chokladarom som sedan förstärks under rostningen på chokladfabriken. Men även torkningen av bönorna är viktig för att kakaon ska få rätt karaktär, menar Bertil Åkesson:

– Torkningen är ett underskattat moment. Genom att torka bönorna försiktigt – tre timmar första dagen och fem timmar andra dagen – får vi fram de citrustoner som är så karaktäristiska för vår kakao, säger han.

Men Bertil Åkesson nöjer sig inte bara med att odla kakao, utan har nu gått hela vägen och börjat tillverka sin egen choklad. Chokladen tillverkas i samarbete med en småskalig chokladmakare utanför Paris och har lanserats i några utvalda länder i Europa – Schweiz, Österrike, Belgien, Nederländerna, Luxemburg och Sverige.

Men hur reagerar dina kunder på att du konkurrerar med en egen choklad?

– De behöver inte vara oroliga. Chokladtillverkningen är en bisyssla. I första hand är jag kakaoodlare och i andra hand chokladtillverkare. Samtidigt är det naturligtvis en fördel att jag som leverantör också är införstådd med hur råvaran används, svarar Bertil Åkesson.

Som varumärke på chokladen har han valt att använda sitt eget namn – Åkesson's Single Plantation Chocolate. Detta trots svårigheterna för vissa nationaliteter att uttala det på rätt sätt. På engelska blir uttalet ungefär som "Atkinson", med betoning på första stavelsen, och på franska "Ackesoon", med betoning på sista stavelsen.

– Egentligen var jag inte så intresserad av att skylta med mitt eget namn, men övertalades av en god vän. Inget annat namn är ju så förknippat med min identitet och visar att jag personligen går i god för kvaliteten på chokladen, förklarar han.

CHOKLADEN FINNS ÄN SÅ LÄNGE i tre varianter med 75 procents kakaohalt – en Criollo samt två sorters Trinitario som smaksatts med svartpeppar respektive vildpeppar, så kallad Voatsiperifery. Svartpepparn odlas på plantagen, medan Voatsiperifery växer vilt i djungeln.

– Vildpepparn är unik för Madagaskar och har aldrig tidigare använts för smaksättning av choklad. Men smakerna gifter sig perfekt. Först kommer chokladen med sina toner av citrus och röda bär och därefter pepparn med sin fräscha och örtiga smak, konstaterar han.

Men flera nya sorter är på väg. Familjen Åkesson har också förvärvat en plantage vid kusten i nordöstra Brasilien – Fazenda Monte Alegre – som ligger i ett område med en unik biologisk mångfald. Plantagen är 125 hektar stor och anlades på 1950-talet.

– I Brasilien arbetar vi mycket med ympning för att utveckla en ursprunglig klon av Forastero. Brasilien har gamla traditioner som kakaoland, men drabbades av sjukdomen Witches Broom (häxkvast) i början av 1990-talet som slog ut stora delar av kakaoproduktionen. Vår ambition är att delta i arbetet med att återupprätta de stolta kakao-traditionerna, säger Bertil Åkesson.

Chokladen som har sitt ursprung i Brasilien lanseras i dagarna i tre olika va-

rianter – en ren Forastero samt två sorter som smaksatts med rosépeppar respektive långpeppar. Men inte nog med det – snart kommer ytterligare tre sorters choklad som är producerad av kakao från Bali. Bertil Åkesson har inlett ett exklusivt samarbete med Big Tree Farms, ett projekt som stöds av bland andra den amerikanska biståndsgenerationen USAID och som syftar till att utveckla det traditionella jordbruket på Bali.

– Det är den första single origin-chokladen med ursprung från Bali som någonsin gjorts i Europa, förklarar Bertil Åkesson.

Åkessons choklad kommer därefter att finnas i nio olika varianter med ursprung i tre olika världsdelar – Afrika, Sydamerika och Asien – och tre olika sorters kakao – Criollo, Trinitario och Forastero.

– Trots ett stigande intresse finns en stor okunskap om choklad. Med vår choklad vill vi ta med chokladälskarna ut på en resa och visa på den fantastiska mångfald som finns i chokladvärlden, betonar Bertil Åkesson. ☼

PERSONFAKTA BERTIL ÅKESSON

Ålder: 49 år.

Bor: Antwerpen, Belgien.

Familj: Hustrun Carolin.

Utbildning: Affärsskolor i Tyskland, Frankrike och Storbritannien.

Karriär: Arbetade inom mineralindustrin innan han tog steget in i familjeföretaget med plantager i Madagaskar och Brasilien.

Fritidsintressen: Fotografi, konst, resor, mat, vin.

www.zebeda.se
Butik: Vegagatan 54, Göteborg
Grossist kontor: 031 - 449950

Ekologisk Fairtrade

Zebeda CHOCOLATE AB
KÄNN UPPLEV LÄR

KAOKA BIO-ORGANIC

NOIR AUX ÉCLATS DE NOISETTES CARAMELISÉES
Organic Dark Chocolate with Caramelized Hazelnuts

ECUADOR 80%
LA PÊPE DE CACAO
Organic Dark Chocolate 80% Cocoa Solids

LAIT 36%
Organic Milk Chocolate 36% Cocoa Solids